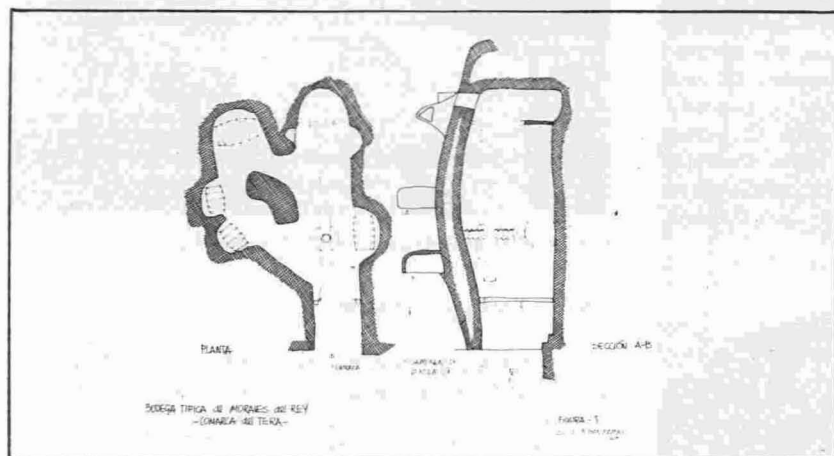


Bodegas subterráneas en Zamora



Texto: Jorge Juan Fernández
Dibujos y Fotografía: Angel Luis Esteban

INTRODUCCION

Dentro del rico panorama que ofrece la arquitectura popular de la provincia de Zamora destaca, por su abundancia y tipismo, un tipo de edificación complementaria generalmente poco estudiada: la bodega subterránea.

Ante la imposibilidad de abarcar en un artículo breve las bodegas de toda la provincia, que sería tema para un estudio monográfico, hemos optado por centrarnos en dos núcleos particularmente notables por sus características bodegas: El Perdigón, en la Tierra del Vino, y Morales del Rey, en la Comarca del Tera. (Véase mapa).

Aunque participan en gran parte de aspectos comunes, la pertenencia a dos zonas bien distintas de la geografía provincial permite establecer interesantes comparaciones. (1).

Hemos prescindido, por las peculiaridades de este trabajo, de las famosas bodegas de Toro, situadas bajo las casas-vivienda, o de otras de la Tierra del Vino, como Moraleja o Venialbo.

En la zona Norte de la provincia, es justo mencionar los conjuntos importantes de Bretó de la Ribera, Bretocino o Pobladura del Valle, sin ánimo de hacer una relación exhaustiva.

La construcción de bodegas subterráneas está propiciada en ambas localidades por la existencia de terrenos arcillosos, formados por sedimentos terciarios, que hacen posible la excavación de las galerías.

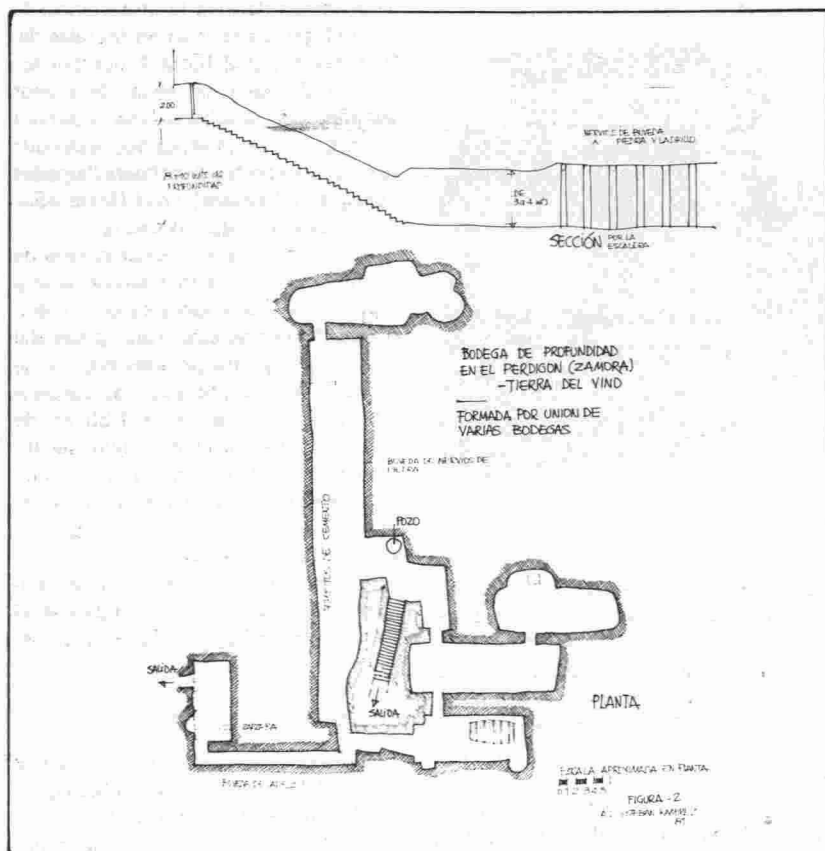
En ambos casos, las bodegas están situadas fuera del núcleo urbano, formando barrios que agrupan, en cada



Foto núm. 1.—Vista general de la zona de bodegas. Morales del Rey.



Foto núm. 2.—Cubiertas de bodegas. Morales del Rey.



Esta utilización social de la bodega alcanza su apogeo el día de San Marcos (25 de abril), con la celebración de la Fiesta del Tortillero.

SISTEMA CONSTRUCTIVO

El procedimiento de fabricación de una bodega, de origen inmemorial, es siempre el mismo.

Primero se practica un corte vertical en la ladera del cerro a teso, que permitirá, a continuación la construcción de la entrada excavando en horizontal. Después se excava, avanzando de arriba a abajo, el primer ventano o agujero de ventilación, avanzando a partir de ahí en horizontal hasta completar la planta de la bodega, abriendo paulatinamente los restantes ventanos de aireación, en número variable en función de la extensión de aquella.

En El Perdigón varía ligeramente el inicio del proceso al estar las bodegas situadas en terreno llano.

Se hacían a pico y pala, sacando la tierra en recipientes (cestos y calderos), con ayuda de un rudimentario torno de madera, que dio paso más tarde a la doble polea.

uno de los dos pueblos, cerca de doscientas bodegas. (Foto núm. 1). Morales del Rey cuenta con tres barrios situados en las laderas del cerro o teso que domina la población. Otros tantos tiene El Perdigón: Era Chica, El Teso y Bayllo.

Curiosamente, en Morales se encuentran también bodegas pertenecientes a dos pueblos colindantes: Vecilla y Fresno de la Polvorosa.

La razón de ser de la bodega es obviamente su favorable condición para la conservación del vino, debido a la temperatura constante, 14-15°, mantenida todo el año con leves oscilaciones, resultando secas en invierno y frescas en verano.

En cuanto a su uso actual debe anotarse que en El Perdigón han perdido, en gran parte, su finalidad primitiva de fabricación y conservación de vino, debido no sólo al gran retroceso sufrido por la vid a causa de la filoxera del pasado siglo, sino, desde 1965, a la fuerte emigración y a la mecanización del campo, con la creación de cooperativas, que hace poco rentable el cultivo tradicional de la viña.

Hoy las bodegas de El Perdigón son atractivo para un turismo de fin de semana que viene principalmente de Zamora y Salamanca, aparte de lugar de



Foto núm. 3.—Portada típica del valle del Tera.

reunión y merienda de los propios vecinos propietarios.

En Morales del Rey, al contrario, más apegado a los usos tradicionales agrarios, se sigue haciendo vino por los propios campesinos, que celebran en las bodegas sus reuniones de peñas de amigos, principalmente los domingos, y más frecuentemente en época lluviosa.

Alguno de nuestros informantes aún recordaban haber visto construir alguna bodega en su infancia, pero la mayoría de ellas tienen un remoto origen.

El secreto de la construcción estriba en la facilidad de trabajar la arcilla al principio, contrastando con la dureza que adquiere al contacto con el aire.

La tierra extraída se iba echando

sobre la misma bodega en su parte externa, para protección, de modo que al formar caballete hacía escurrir el agua de lluvia evitando las filtraciones. (Foto núm. 2). A veces llevan encima pellas de césped para facilitar esta operación.

En ocasiones las bodegas se comunican entre sí debido a perforaciones fortuitas durante la construcción de nuevas bodegas, construyéndose entonces un muro de separación, que es de mampostería en la Tierra del Vino.

ESTRUCTURAS (Figuras 1 y 2)

La bodega subterránea zamorana consta de un vestíbulo o "caseta", en que se abre la puerta de ingreso. A continuación viene la parte abovedada o "cañón", que constituye propiamente la bodega, con nichos a ambos lados, "sisas", para la colocación de las cubas; y se remata al fondo con el "lagar".

Este esquema, propio de la zona del Tera, varía en El Perdigón, donde apenas existe caseta y el lagar no tiene la misma disposición.

La entrada es uno de los elementos diferenciales entre las bodegas de El Perdigón y las de Morales del Rey. Mientras que en este lugar apenas se descende, en general, más de 3 ó 4 escalones, en El Perdigón, las bodegas se encuentran a gran profundidad, que puede oscilar desde 35 hasta 80 escalones, con una altura media de 0,30 m. por peldaño.

Las salas suelen medir en El Perdigón alrededor de 3,20 metros de altura, siendo la media de los pasillos 1,85 m. En Morales, la sala principal, de forma irregular habitualmente, no suele pasar de 10 metros de profundidad.

Otro elemento diferencial son las fachadas. En El Perdigón son adinteladas, con grandes jambas y dintel de piedra mollar, también llamada de Salamanca o de Villamayor, decoradas a veces con gran nobleza (Foto núm. 4). El revestimiento de la entrada es a base de mampostería ordinaria reforzada en su parte exterior con relleno de la tierra vegetal extraída durante la excavación de la bodega. El techo se cubre con lajas pizarrosas en el arranque de la cubierta. (Figura 4).

En la comarca del Tera, sin embargo, la entrada es abovedada por lo general, abriéndose bajo un tejadillo a dos aguas. La fachada se construye en piedra, a la que a veces se incorpora el ladrillo, e incluso el adobe. (Figura 3 y Foto núm. 3). Este se utiliza principalmente para formar la bóveda de la entrada, que otras veces se cubre, más rústicamente, con palos sosteniendo ramajes.



Foto núm. 4.—Portada con jambas y dintel labrado. El Perdigón.

Es de notar la ausencia de fachadas construidas exclusivamente con ladrillo, exceptuando las reconstruidas actualmente, que emplean materiales totalmente modernos, en detrimento del carácter típico de estas construcciones.

La puerta, de tablas, se cierra con un pasador de hierro forjado que va a la jamba.

En cuanto al cañón o bodega propiamente dicha, en Morales del Rey está simplemente excavada en la arcilla, en forma de bóvedas ligeramente apuntadas, sin llevar ningún tipo de refuerzo complementario.

En El Perdigón, sin embargo, es frecuente el uso de arcos de entibo de ladrillo, —e incluso bóvedas—, o de piedra mollar en las bodegas más amplias, revistiendo los más pudientes parte de las paredes con piedra arenisca o con

de aireación definen la importancia de las bodegas, existiendo en Morales del Rey desde 1 ó 2 hasta 4 por bodega (Figura 3). Una de ellas, de mayor tamaño, se sitúa sobre el lagar, y por allí se echa, durante la vendimia, la uva que se recoge en cestos de mimbre llamados "talegos" o "asnales" en el Norte y Sur de la provincia respectivamente.

Las zarcas suelen estar hechas de ladrillo revestido de mortero de barro y paja, formando a veces siluetas caprichosas. Tienen sección troncopiramidal que se va ensanchando a medida que se profundiza. En Morales, las zarcas sobresalen de 0,80 m. a 1,50 m. de altura sobre el nivel del suelo, siendo semicirculares la mayoría, mientras que en El Perdigón se hallan a ras de tierra.

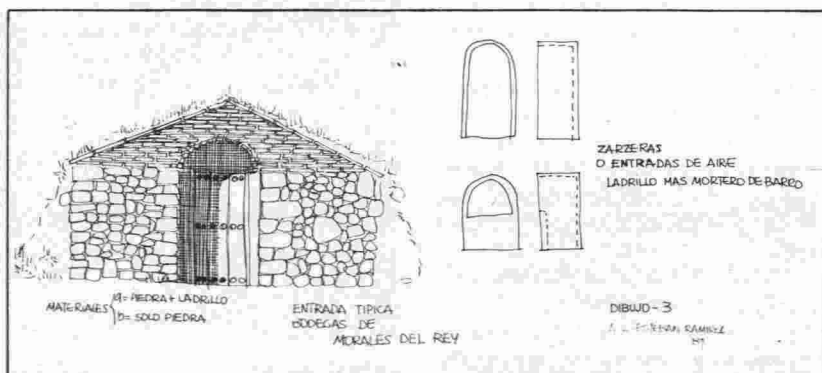
El suelo es siempre de tierra pisada, excepto la zona del lagar.

Las mejores bodegas cuentan también con pozo, de gran utilidad en el curso de los trabajos de fabricación del vino.

EL LAGAR

El lagar suele estar situado, en la zona del Tera, al fondo de la bodega, y en El Perdigón en la planta alta.

Su suelo está revestido de planchas normalmente pizarrosas, y tiene forma cuadrangular, de gran amplitud, estando separado del resto de la bodega por un murete que conforma el depósito. El lagar se comunica mediante una "canaleta" con el "pilo" o "lagareta", donde cae el mosto. Está situado en la parte cercana a las cubas, y solía estar revestido de cal, y recientemente con cemento.



ladrillo unido con barro. Otras veces, en vez de bóveda, se cubre el techo con lajas de pizarra.

En la Tierra del Vino es frecuente la existencia de dos o más pisos superpuestos, mientras que en la zona del Tera siempre es único, desarrollándose la bodega en horizontal. En el primer caso el lagar está en el primer piso.

El número de "zarcas" o ventanas

El sistema clásico de estrujado de la uva es mediante la tradicional prensa manual, constituida principalmente por la "viga", sujeta por un extremo a unos palos verticales llamados "vernias" o "guiaderos", y por el otro extremo fijada a una enorme piedra cilíndrica llamada "pienso", de hasta 600 kilogramos, mediante un tornillo o "huso".

Las uvas, que se echan desde el re-

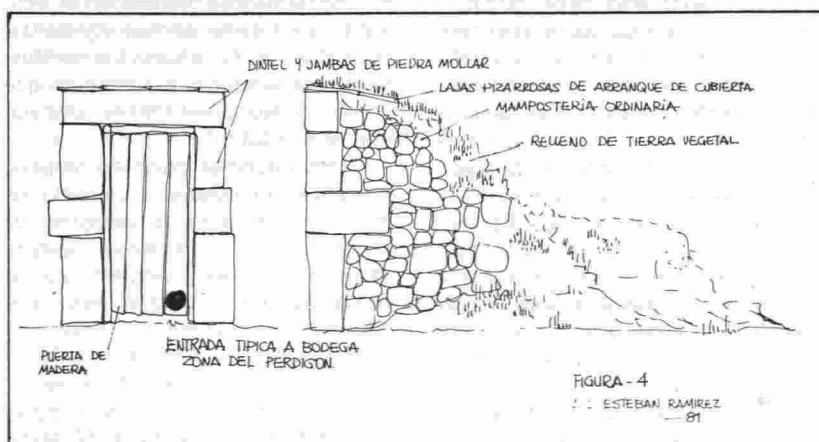
molque o carruaje que las transporta por un ventano o zarcera situado justo encima del lagar, se colocaban bajo la viga en torno a una rueda de madera, de unos dos metros de diámetro, llamada "compromiso". Sobre ésta se ponían unos largueros atravesados formando un armazón o "castillo", accionándose a continuación el huso mediante la utilización de una palanca.

Para evitar las oscilaciones de la viga se colocaba en su extremo fijo un "mozo" o palo en su parte superior, consiguiendo así que, el bajar la viga girando

usaban tradicionalmente sarmientos prendidos para limpiar el aire.

Las heces del vino de la madre se sumergen, periódicamente, dentro de la cuba mediante el uso del "mecedor", terminado en forma de horquilla.

Posteriormente se quemaba azufre dentro de la cuba para que ardiera el oxígeno del aire, haciéndose el vacío y cerrando rápidamente la cuba, primero mediante una tapa ovalada de madera que ajusta perfectamente, y luego mediante una pella de barro que se aplica alrededor o "embarro".



el huso, el pienso o piedra del otro extremo quede levantada en el aire, incorporando su gran peso a la presión ejercida por la viga sobre el compromiso.

La viga se construía en madera de álamo y el huso, de negrillo, llegando a medir aquella en la Tierra del Vino hasta 14 y más metros de larga y 0,70 m. de diámetro.

PROCESO DE FABRICACION DEL VINO

Frente al uso de la prensa manual tradicional, e incluso en una operación previa a la utilización de aquella, los campesinos más modestos pisaban la uva con los pies, y modernamente mediante la prensa mecánica en muchos casos.

El pisado se hacía en un "baño de envasar" de madera de roble, de forma circular, semejando la mitad de una cuba.

Una vez pisada la uva, el "mosto" pasa al pilo, y de allí se recoge en las cubas, donde se deja fermentar con la "brisa" o "madre", sacada del "orujo" u "ollejo" de la uva. Se deja fermentar durante ocho días tumultuosamente, liberando ácido carbónico que hacía peligroso descender a la bodega mientras duraba el proceso, por lo que se

Se deja dormir el vino en la cuba conforme al dicho: "En San Andrés, el vino nuevo viejo es", bebiéndose ya entonces, 27 de noviembre, un primer vino nuevo, aún verde.

Las uvas más corrientes son las llamadas "tinta Madrid" y "picudo" en la zona del Tera. En la Tierra del Vino, la variedad era mayor. Aparte de la "tinta Madrid" y la corriente del país existía la "malvasía" (blanca), Jerez, "albillo", moscatel y "verdejo". Predominaban los claretes que alcanzaban los 14.º de graduación.

Para la iluminación durante el proceso de fabricación del vino, y utilización de la bodega se usan hasta la fecha velas, aceite, petróleo o carburo.

LAS CUBAS

Las cubas se hacían de madera de roble, uniéndose las juntas con sebo para evitar que el vino rezumase. Algunas iban impermeabilizadas con pez.

Se construían en el mismo lugar, dentro de la bodega.

Su capacidad podía llegar, en Tierra del Vino, hasta 1.000 cántaros las mayores (un cántaro equivalía a 16 litros), siendo las normales de 4.000 litros. En el valle del Tera las cubas son más modestas, yendo de 20 a 100 cántaros, habiéndose conservado hasta hoy.

Las cubas, situadas en los nichos o "sisas", se apoyaban sobre dos soportes rectangulares de piedra denominados "pohínos", que tenían por finalidad mantener aquéllas en alto.

En las bodegas más grandes de El Perdigón se llegaban a contar 35 cubas.

Para uso doméstico y de los jornaleros se usaban tinajas de cerámica, así como cántaros y cubetas fabricados en Pereruela, Venialbo o el propio Perdigón.

La "mortera" era un recipiente redondo, de madera, que se usaba para beber en comunidad.

Entre los pohínos se colocaba el "baño de cuba", que servía para "trasegar" el vino.

Otros elementos de la cuba son: el "tarugo" o tapón de corcho cogido con estopa, la "canilla" o tubería de madera, que se colocaba golpeando fuertemente con el "mazo" de madera.

En la Comarca del Tera suele taparse el agujero de salida del vino para beber con un cañón de pluma de ave.

Hoy día muchas cubas de El Perdigón han sido sustituidas por vulgares depósitos de cemento o "tinos", siendo curioso anotar la inexistencia de cerámica de grandes dimensiones, tan frecuentes en la Meseta Sur.

Las tablas desechadas de las cubas suelen, en las grandes salas de El Perdigón, usarse como asientos apoyados sobre tocones de árbol, alternando con poyetes de ladrillo.

EPILOGO

Esperamos, con estas notas incompletas, haber contribuido a una valoración creciente de estos conjuntos de bodegas subterráneas, cuyo evidente interés arquitectónico y su proyección sobre el paisaje que configuran bien merecerían protección legal mediante la declaración de "Paraje pintoresco".

(1) Agradecemos a Manuel Martín de Mena, vecino de El Perdigón, así como a Alejandro Gil Fidalgo y Antonio Zotes Bécares, de Morales del Rey, los datos facilitados para la redacción de este trabajo.

BIBLIOGRAFIA

- FEDUCHI, Luis: "Itinerarios de arquitectura popular española". Barcelona, Ed. Blume, 1974. t. 1.
FLORES, Carlos: "Arquitectura popular española". Madrid, Ed. Aguilar, 1973, t. 3.
ELIAS PASTOR, Luis V. y MONCOSÍ DE BORBON, Ramón: "Arquitectura popular de la Rioja". Madrid, M.O.P.U., 1978.
HUETZ DE LEMPS, Alain: "Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne". Bordeaux, 1967, t. II.